

Kräuterpesto



Du brauchst:

ein dickes Bündel Kräuter, deren Geschmack Du magst, Olivenöl (Sonnenblumen-, Rapsöl gehen auch), Salz, saubere Gläser, einen Pürierstab und einen Messbecher/ hohe Schüssel
evtl. Parmesankäse, Bergkäse, Sonnenblumenkerne, Walnüsse, Pinienkerne,...

und so geht's:

Pesto kann man nicht nur aus Basilikum machen. Auch andere Kräuter eignen sich dazu, z.B. Schnittlauch, Bärlauch, Petersilie, Koriander, Kerbel und manche Wildkräuter wie Brennnessel. Wenn Du die Kräuter waschen willst, lass sie danach wieder gut trocknen (Wasser vermindert die Haltbarkeit des Pestos). Schneide sie in grobe Stücke und entferne dabei faserige, holzige Teile. Fülle ein bis zwei Handvoll Kräuter in den Messbecher, gebe mit Hilfe eines Erwachsenen Salz und Öl dazu und püriere alles, dann fülle Zutaten nach, püriere wieder, bis Du genug hast. Je mehr Salz, desto besser hält sich Dein Pesto- es soll aber auch noch gut schmecken. Daher max. 5-10% Salz, schmecke vorher ab. Öl bindet austretende Aromastoffe sofort, damit sie nicht verloren gehen. Es soll am Ende so viel Öl sein, dass es möglichst keine luftgefüllten Hohlräume in der Pestomasse gibt. Feinschmecker können weitere Zutaten ergänzen, z.B. geriebenen Hartkäse, geröstete, gemahlene Kerne oder Nüsse, Knoblauch,...

Dann fülle Dein Pesto in kleine, sterilisierte Schraubgläser. Am besten mit einem Einkochtrichter, damit der Rand sauber bleibt- sonst mir Küchenkrepp sauber wischen. Oben drauf als Luftabschluss eine dünne Ölschicht geben, zuschrauben, fertig!